



## **PERCORSO IEFP CLASSE III B ENOGASTRONOMIA**

**DENOMINAZIONE DELLA FIGURA NAZIONALE:** OPERATORE DELLA RISTORAZIONE  
**EVENTUALE INDIRIZZO DELLA FIGURA NAZIONALE:** Preparatore Pasti

**DESTINATARI:**

Il C.d.C in sede di programmazione individua

**CONTENUTI:** Valorizzazione della pasticceria e dei prodotti dolciari campani

**OBIETTIVI:** I principali obiettivi sono di:

1. investire sulla formazione degli studenti, innalzandone le conoscenze e le competenze professionali;
2. motivare i giovani studenti all'apprendimento, usando argomenti meglio rispondenti alle loro aspirazioni di occupazione;
3. strutturare una formazione adeguata ai fabbisogni occupazionali locali, nazionali ed europei;
4. fornire una formazione professionalizzante e mirata ad immediato collocamento nel mercato del lavoro;
5. elevare le professionalità dei giovani qualificati;
6. migliorare le condizioni di accesso al mercato del lavoro.
7. Ricercare spazi interdisciplinari per sviluppare interazione e collegamento tra le singole discipline in funzione degli assi culturali.
8. Allargare prospettive, interessi, competenze specifiche.

### **OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO**

- a) Collaborare ad un progetto che coinvolga il territorio, operando in modo omogeneo grazie alla definizione di strategie e principi attuativi comuni ed alla produzione di materiale didattico di supporto all'attività divulgativa.
- b) Attuare interventi di potenziamento e recupero d'identità culturale, attraverso canali diversi da quelli strettamente scolastici.
- c) Promuovere un approccio critico e costruttivo alla realtà che ci circonda e l'elaborazione di proposte per la valorizzazione culturale.

**LINEE METODOLOGICHE DEL PROGETTO INTERDISCIPLINARE:** visite guidate, simulazione casi aziendali, utilizzo di materiale

FINALITA':

1. Coinvolgere in modo attivo lo studente in compiti reali.
2. Far acquisire agli alunni competenze professionalizzanti e formative specifiche, ossia quelle finalizzate alla risoluzione di compiti definiti e circoscritti che caratterizzano le diverse esperienze personali.
3. Potenziare una mentalità o un metodo orientativo, usando strumenti diversi dalle discipline, individuando in essi le risorse per dotare i giovani di capacità spendibili nel loro processo formativo.
4. Favorire un approccio interdisciplinare sperimentando criteri e strumenti di lavoro in grado di coinvolgere i diversi saperi nei processi di tutela e riqualificazione del paesaggio in oggetto e coinvolgendo lo studente in compiti reali;
5. Coinvolgere in modo attivo lo studente in compiti reali;
6. Promuovere una conoscenza più approfondita del territorio e delle risorse per offrire prospettive di sviluppo;
7. Far acquisire agli alunni competenze in modo da creare un prodotto finito, quali la creazione e la preparazione di un menu .

Il progetto, articolato in U.f., prevede la seguente distribuzione temporale

QUOTA AUTONOMIA ( D P R 15 marzo 2010 , n. 87 ) 20% dei curricoli (l'orario complessivo annuale e' determinato in 1.056 ore, corrispondente a 32 ore settimanali di lezione, comprensive della quota riservata alle regioni e dell'insegnamento della religione cattolica secondo quanto previsto *all'articolo 3, comma 1, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226*) nell'ambito degli indirizzi definiti dalla Regione e in coerenza con il profilo

FLESSIBILITA' 25% dell'orario annuale delle lezioni per svolgere un ruolo integrativo rispetto al sistema dell'istruzione e della formazione professionale regionale;

PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALIZZATA

Tipologia utilizzata	Nominativo alunni
P.E.I. (diversamente abili)	
Piano di studi personalizzato	

**UNITA' FORMATIVA Laboratori di Recupero e Sviluppo degli Apprendimenti**  
**PIANO FORMATIVO PERSONALIZZATO corsi leFP Telese A.S. 2014/2015**  
**CLASSI 3^**

N° UF	RISULTATI ATTESI (CORRELAZIONE CON ALTRE UF, INTERAZIONE TRA UF)	AREE FORMATIVE COINVOLTE	CRITERI APPLICATIVI (VALENZA FORMATIVA)	DURATA TOT. 64 (SVILUPPO TEMPORALE E ORE)
3° 4° anno				
1	Accoglienza e recupero/consolidamento delle	Area dei linguaggi		Tutti i docenti

	competenze pregresse <i>(UF preliminare alle altre UF e premessa di tutto lo sviluppo successivo delle ulteriori UF)</i>	<i>Area storico-socio-economica Area scientifico-tecnologica Area tecnico-professionale</i>	Ripasso delle conoscenze e abilità riferite alle competenze del 1° e 2° anno. Esercitazioni laboratoriali.	<i>Si sviluppa nella prima settimana dell'AS per un totale di 12 ore</i>
2	Verifica del recupero/consolidamento delle competenze pregresse non raggiunte <i>(E' prevista l'area di personalizzazione per armonizzare i diversi livelli di preparazione. In quest'ottica l'UF è preliminare e correlata alle altre UF.)</i>	<i>Area dei linguaggi Area storico-socio-economica Area scientifico-tecnologica Area tecnico-professionale Area di personalizzazione</i>	Mira a verificare i livelli di preparazione in ingresso nella 2ª e 3ª classe ed a recuperare quei requisiti essenziali per lo svolgimento delle successive UF. (Curriculare)  Tutte le aree formative previste dal portfolio della classe 2ª e 3ª intervengono somministrando verifiche di recupero/consolidamento delle competenze pregresse non raggiunte.	<i>Tutti i docenti  Si sviluppa nella seconda settimana dell'AS e curricularmente per un totale di 38 ore</i>

Materia	Contenuti	Obiettivi	Abilità	Conoscenze	Metodologia e strumenti	Verifiche	Tempi		
<b>1. ASSE LINGUISTICO</b>									
Italiano  Docente:  Prof.	Comunicare in cucina	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti  Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affrontare situazioni comunicative sul piano professionale e relazionale sia all'interno dell'azienda sia con i clienti e fornitori</li> <li>• Mettere in relazione testi di varie tipologie relativi ai diversi autori,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codici comunicativi e relazionali nei contesti organizzativi e professionali</li> <li>• Strumenti delle comunicazioni nei contesti economici e professionali</li> </ul>	Visite guidate  ricerche di gruppo, discussioni interattive, materiale autentico, fotocopie, approfondimenti	Verifiche orali individuali, di gruppo, relazioni e questionari	45 h		
							Ore curricula	Ore di presenza curricula	Ore di presenza extracurricolari
							45		

<p>Inglese</p> <p>Docente: ..... ....</p>	<p>You're eating while you're frying!!!</p>	<p>tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi</p>	<p>cogliendone le diversità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare adeguatamente le informazioni professionali quali riviste specialistiche, documenti tecnici, siti internet del settore</li> <li>• Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulistica e documentazione e propria del contesto economico e professionale</li> </ul>	<p>Libro di testo; CD audio, DVD, materiale autentico tratto da giornali, riviste, Internet</p> <p>Lezione frontale, didattica laboratoriale, attività di carattere comunicativo da effettuarsi in coppia o in gruppi</p>	<p>Prove strutturate e semistrutturate;</p> <p>Esercizi di tipo vero – falso, a scelta multipla, di trasformazione;</p> <p>Interrogazioni, conversazioni e dialoghi guidati</p>	<p>34h</p> <table border="1"> <tr> <td>Ore curriculari</td> <td>Ore di presenza curriculari</td> <td>Ore di presenza extracurriculari</td> </tr> <tr> <td>34</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Ore curriculari	Ore di presenza curriculari	Ore di presenza extracurriculari	34		
Ore curriculari	Ore di presenza curriculari	Ore di presenza extracurriculari											
34													
<p>Francese</p> <p>Docente: ..... ..</p>	<p>On est en train de ... on est en train de manger...</p>	<p>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interagire in conversazioni brevi e semplici sui temi di interesse professionale</li> <li>• Scrivere brevi testi di interesse professionale</li> <li>• Tradurre brevi testi scritti e orali propri del</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti della comunicazione in lingua straniera nei contesti economici e professionali</li> <li>• Elementi fondamentali per la lettura/ascolto</li> </ul>	<p>Lavoro singolo, lavoro in coppie e di gruppo , lezione interattiva I/S e S/S ; visite guidate</p> <p>Materiale di settore in fotocopia ed audio, testo disciplinare, internet</p>	<p>Verifiche scritte ed orali</p>	<p>34h</p> <table border="1"> <tr> <td>Ore curriculari</td> <td>Ore di presenza curriculari</td> <td>Ore di presenza extracurriculari</td> </tr> <tr> <td>34</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Ore curriculari	Ore di presenza curriculari	Ore di presenza extracurriculari	34		
Ore curriculari	Ore di presenza curriculari	Ore di presenza extracurriculari											
34													

		patrimonio artistico	settore professionale	di un'opera d'arte (pittura, architettura, fotografia, film, musica, etc)						
		Utilizzare testi multimediali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere alcune forme di espressione artistica e i loro autori</li> <li>• Comprendere i prodotti della comunicazione multimediale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autori rilevanti del patrimonio culturale</li> <li>• Codici comunicativi nei messaggi multimediali</li> </ul>						
<b>2. ASSE MATEMATICO</b>										
Matematica	Le proporzioni	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentando le onde in forma geometrica	Applicare in contesto professionale i principi matematici appresi	Principi matematici: proporzioni, percentuali, operazioni aritmetiche, operazioni algebriche, equazioni, funzioni	Visite guidate	Prove strutturate e semistrutturate;	34 H			
Prof. Patalano Antonio	Le percentuali	Raccogliere e interpretare i dati	Applicare le principali formule relative alle figure geometriche	Misure di grandezza	Lezioni frontali / partecipate	Esercizi di tipo vero – falso, a scelta multipla, di trasformazione;	Ore curriculari	Ore di presenza curriculari	Ore di presenza extracurriculari	
Docente: .....		Confrontare ed analizzare le figure			ricerche di gruppo, discussioni interattive, materiale autentico, fotocopie, approfondimenti	Interrogazioni.				

		<p>geometriche</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche usando gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p>	<p>Applicare idonee strategie matematiche nelle problematiche del contesto professionale</p> <p>Elaborare e gestire un foglio elettronico per rappresentare in forma grafica i risultati dei calcoli eseguiti</p>	<p>Problemi applicati alla professione e loro possibili soluzioni</p> <p>Foglio elettronico</p>						
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--

### 3. ASSE TECNICO-SCIENTIFICO

Laboratorio di Enogastronomia	Ricerca e approfondimento tematico della tradizione gastronomica dell'area mediterranea, con particolare	*C.C.Q 1 Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le	Utilizzare le indicazioni di appoggio e/o le istruzioni per predisporre le diverse fasi di attività	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore  Principali terminologie	Lezioni frontali con l'ausilio del libro di testo e di riviste enogastronomiche; visite guidate	Esercitazioni pratiche	90h		
							Ore curricula	Ore di compresenza	Ore di compresenza

Docente: .....	rilevanza alla tradizione dolciaria ed al recupero dei prodotti locali	esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione e organizzativa	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alla peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente organizzativo	tecniche di settore  Processi e cicli di lavoro del servizio di promozione e accoglienza  Tecniche di comunicazione organizzativa	Lezioni di laboratorio con l'utilizzo delle attrezzature. Proiezioni video didattiche				
						70	20		
	Pianificazioni di un progetto professionale in Laboratorio composto dalla creazione Realizzazione di tutti gli impasti , apparecchi e creme per l'approccio alla pasticceria classica ed alla eventuale reinterpretazioni nella tradizione campana	*C.C. S1 Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore	Tecniche di pianificazione					
		CTP1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del	attrezzature di servizio  normative di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale di settore  normativa e					

		CTP2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	miglioramento continuo degli standard di risultato	disposizioni igienico-sanitarie nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti						
		CTP3. Monitorare il funzionamento degli strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria	Individuare materiali, strumenti e macchine per le diverse fasi di attività sulla base e delle indicazioni di appoggio	principali terminologie tecniche di settore						
Scienze degli alimenti	Prodotti dolciari tipici locali e regionali.	CTP4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle	Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare il funzionamento degli strumenti	processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	Lezione frontale e partecipata Forum Approfondimento; visite guidate	Verifica scritta e orale	45 h			
Docente:	Valore nutrizionale degli alimenti. Alimentazione equilibrata.		Applicare le tecniche di approntamento di materiali, strumenti e macchine	tecniche di comunicazione organizzativa	Materiale di settore, mappe ricerche		Ore curriculari	Ore di presenza curriculari	Ore di presenza extracurriculari	
			Utilizzare metodiche per individuare	Metodi e tecniche di approntamento materiali strumenti e macchine						

..... ..		norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	eventuali anomalie di funzionamento	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria degli strumenti e delle macchine			30	15		
Scienze motorie	Benessere psico-fisico e miglioramento della qualità della vita	CTP5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati in conformità alle norme igienico-sanitarie	Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute	Procedure e tecniche di monitoraggio	attrezzatura in dotazione nella palestra,	colloquio orale, questionario, prova pratica	24h			
Docente:		CTP6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	riviste specializzate, libro di testo visite guidate		Ore curriculari	Ore di presenza curriculari	Ore di presenza extracurriculari	
..... ...		CTP7. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-					24			

		<p>sanitarie vigenti</p> <p>Assumere consapevolezza del ruolo culturale ed espressivo della propria corporeità in collegamento con gli altri linguaggi;</p>	<p>Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</p> <p>Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi di ergonomia</p> <p>Riconoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute;</p> <p>riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione</p>	<p>Elementi di ergonomia</p> <p>Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</p> <p>eseguire corrette azioni motorie;</p> <p>usare test motori appropriati o principi di valutazione dell'efficienza fisica;</p>						
--	--	---	--	---	--	--	--	--	--	--

		<p>Conoscere gli effetti delle attività motorie e sportive per il benessere della persona e la prevenzione agli infortuni e alle malattie</p>	<p>degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo</p>							
<b>4. ASSE STORICO-SOCIALE</b>										

Storia	La storia della pasticceria campana	Comprendere il cambiamento e la diversità	-Comprendere i cambiamenti in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale e professionale -Conoscere le principali vicende nazionali ed internazionali degli ultimi anni a livello territoriale anche attraverso testimoni e documenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le principali vicende storiche ed economiche che hanno coinvolto il proprio territorio e la propria professione</li> <li>• Conoscere le problematiche della globalizzazione</li> </ul>	Visite guidate ricerche di gruppo, discussioni interattive, materiale autentico, fotocopie, approfondimenti	Verifiche orali individuali, di gruppo, relazioni e questionari	24h		
							Ore curriculari	Ore di presenza curriculari	Ore di presenza extracurriculari
							24		
Diritto e Tecniche Amministrative	prezzo di vendita di un prodotto gastronomico:	collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti	-riconoscere la legislazione e le norme specifiche della comunità	-norme di settore della comunità	Apprendimento cooperativo – problem-solving  Osservazioni di casi concreti - dispense  Lezione frontale  Problem-solving	Rilevazioni guidate della comprensione- esercitazione libere di produzione orale- verifiche scritte  Prove scritte di	45h		
	Riconoscere l'importanza della fase di investimento e disinvestimento di un'impresa ristorativa						Ore curriculari	Ore di presenza curriculari	Ore di presenza extracurriculari

Docente: ..... ...	Riconoscere le diverse configurazioni di costo per poi determinare il prezzo di vendita di un prodotto gastronomico	garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	professionale di appartenenza -riconoscere la valenza etica e sociale delle scelte economiche e delle loro conseguenze	professionale	Osservazioni di casi concreti da analizzare  Visite guidate	comprensione e di produzione			
IRC  Docente: ..... ...	Tipicità dolciarie legate alle tradizioni ed alle festività religiose  Regole, usanze e tradizioni della religione cristiana	Orientarsi nel mondo del lavoro e nel tessuto produttivo, economico e professionale del proprio territorio  - riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cattolica, alla formazione di una comunità e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale	-identificare le caratteristiche essenziali del rapporto di lavoro e della tutela del lavoro nel contesto professionale di riferimento  - acquisire un approccio culturale e linguistico al fenomeno religioso e ai suoi contenuti sull'alimentazione	-etica del lavoro e deontologia professionale -tipologie di rapporti di lavoro  -confronto con l'apertura verso altre religioni, in particolare la regione ebraica e cristiana  - approfondimento sulle due religioni riguardo l'alimentazione, usi e riti; - Conoscenza degli elementi essenziali delle	Visite guidate  ricerche di gruppo, discussioni interattive, approfondimenti	Verifiche orali individuali, di gruppo, relazioni e questionari	12 h		
							Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari

				principali religioni del mondo, in modo particolare alla religione ebraica.					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

### VERIFICHE E VALUTAZIONI

Durante lo svolgimento di ogni modulo verranno effettuate delle verifiche come prove di controllo delle conoscenze e delle abilità raggiunte dagli allievi per poter procedere ad eventuali correzioni e/o integrazioni del processo didattico. I criteri di valutazione terranno conto sia dei risultati delle prove che dei prodotti delle ricerche individuali e di gruppo. Saranno oggetto di valutazione le conoscenze e le abilità, l'impegno e la partecipazione alle varie attività didattiche svolte.

Il Consiglio Di Classe

<b>Asse linguistico</b>	<b>Italiano</b>	
	<b>Inglese</b>	
	<b>Francese</b>	
<b>Asse matematico</b>	<b>Matematica</b>	
<b>Asse Tecnico-Professionale</b>	<b>Lab. Enogastronomia/Pasticceria</b>	
<b>Asse Scientifico-tecnologico</b>	<b>Scienze degli Alimenti/Chimica</b>	
	<b>Scienze Motorie</b>	
<b>Asse storico-sociale</b>	<b>Storia</b>	
	<b>Diritto e Tecniche Amministrative</b>	
	<b>IRC</b>	